

Schlutzkrapfen mit Ziegen-Frischkäse

Für zwei Personen

60 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	1 Stange Porree
0,25 Bund Schnittlauch	2 EL Porreesprossen	75 g Ricotta
80 g Ziegenfrischkäse	85 g Parmesan	2 Eier
1 Muskatnuss	100 g Weizenmehl	100 g Roggenmehl
50 ml Milch	1 Schuss Olivenöl	Butter, Salz, Pfeffer

Die Milch erhitzen. Ein Ei mit den Mehlsorten, der Milch, einem Schuss Olivenöl und etwas Salz zu einem Teig verarbeiten. Den Blattspinat in Salzwasser kurz kochen, anschließend auspressen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Porree abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Porree anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben. Den Parmesan reiben und circa drei Esslöffel mit dem Ricotta, Spinat und Porree vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig ausrollen und runde Formen ausstechen. Das Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Jeweils eine Portion auf den Teig geben, zusammenfalten und die Ränder gut andrücken. Reichlich Salzwasser erhitzen und die Schlutzkrapfen darin gar kochen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Frischkäse zu mehreren kleinen Bällchen formen. Die Nudeln auf Tellern anrichten, die Bällchen obenauf geben und mit Schnittlauch, Porreesprossen und Parmesan bestreuen. Etwas geschmolzene Butter über das Ganze geben und servieren.

Brigitte Kreuzer am 08. Januar 2013